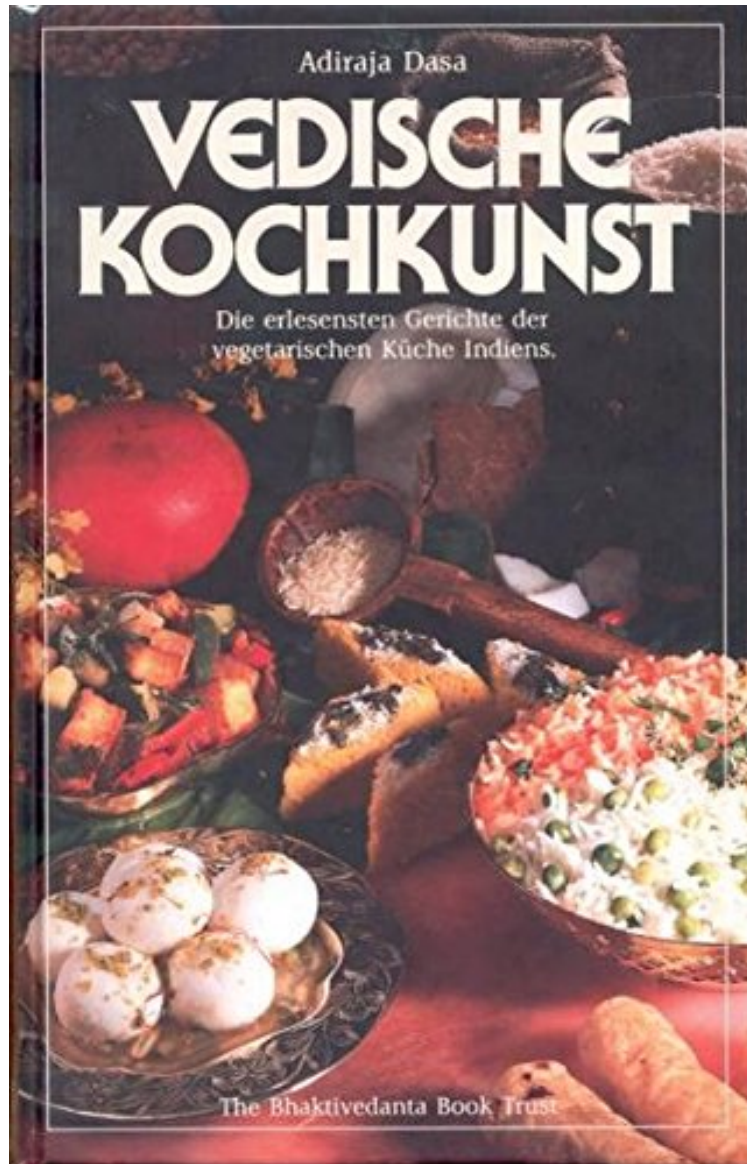


(Read free) Vedische Kochkunst. Die erlesensten Gerichte der vegetarischen Küche Indiens

Vedische Kochkunst. Die erlesensten Gerichte der vegetarischen Küche Indiens

Von Adiraja Dasa

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #107116 in BcherMarke: Govinda / Meerstern-VersandVerffentlicht am: 2017Format: IllustriertAnzahl der Produkte: 1Abmessungen: 9.29 x 1.06b x 6.06l, Einband: Gebundene Ausgabe312 Seiten | File size: 57.Mb

Von Adiraja Dasa : Vedische Kochkunst. Die erlesensten Gerichte der vegetarischen Küche Indiens before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vedische Kochkunst. Die erlesensten Gerichte der vegetarischen Küche Indiens:

Hilfreichste Kundenrezensionen 48 von 50 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Haute Cuisine in jeder Hinsicht Von Vijaya Dieses Kochbuch ist ein Mu für alle Freunde der vegetarischen Ernährung. Verfasst wurde es auf der Grundlage der ältesten vegetarischen Tradition dieses Planeten, der alten vedischen Kultur Indiens. Während in unseren Breiten einem Vegetarier immer wieder kopfschüttelnd die Frage gestellt wird: "Ja, wenn Sie kein Fleisch essen, was essen sie dann eigentlich?" (als ob es nichts außer Fleisch zu essen gäbe), kennt die vedische Kultur Tausende und Abertausende schmackhaftester und niveauvoller vegetarischer Gerichte, die ihresgleichen suchen. Wer in diesem Kochbuch stöbert, wird eine Vorstellung von der unglaublichen Fülle der vedisch-vegetarischen Ernährungsweise bekommen, so dass er sich schließlich fragen wird, was Leute essen, die die vedische Küche nicht kennen. Die Kochkunst eines Volkes oder einer geschichtlichen Epoche spiegelt das Bewusstsein des betreffenden Volkes oder dieser Epoche wieder. Von Menschenfressern kann man nicht wirklich erwarten, dass sie die Kunst der zivilisierten Nahrungsaufnahme kennen. Ebenso muss man annehmen, dass einer Gesellschaft, die mehr und mehr Fleisch konsumiert, der Geschmack für feinere und erhabendere Nuancen des Lebens bereits abhandeln gekommen ist. Das Buch enthält eine kurze Darstellung der philosophischen Grundlage des vedischen Vegetarismus, darüber hinaus gibt es Informationen zu den ökologischen, ökonomischen, gesundheitlichen und physischen Vorteilen einer vegetarischen Ernährung. Eine Darstellung der wichtigsten Gewürze, eine Menge Kochtipps und Menüvorschläge nach ayurvedischen Kriterien runden das Ganze in gelungener Weise ab. Ein wunderbares Buch für alle, die tiefer in das Wunder der Ernährung (und des Lebens überhaupt) eindringen wollen! 13 von 13 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Einsteigen und weitermachen - hohes Niveau, leicht umsetzbar vielseitig Von Paula Ich kenne mich schon gut mit den Prinzipien der ayurvedischen Küche aus. Dieses Buch ist eine enorme Bereicherung, da es einen Einstieg in die "Mutter" der vegetarischen Küche darstellt. Grundständlicher Umgang mit Nahrungsmitteln, Basisverständnis über den Aufbau der vedischen Küche, Zubereitung von Gemüsen, Umgang mit Gewürzen, Backen von typischen Brot und Gerichten....sowie vieles mehr. Es macht Freude damit zu kochen, denn auch wenn nicht jedes Gemüse parat ist, kann man doch sehr leckere Ergebnisse erzielen, indem man das nimmt, was man da hat. Wunderbar! 42 von 43 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Unter meinen mehr als 70 Kochbüchern die unschlagbare Nr. 1 Von Alitine Als Feinschmecker und begeisterte Köchin fiel es mir zunächst nicht leicht, mich in meine neue, lakto-vegetarische Lebensweise einzustimmen. Auf der Suche nach vegetarischen Rezepten fiel mir dieses Buch in die Hände. Obwohl ich zu dem Zeitpunkt vor ungeplanten Anschaffungen noch zureckschreckte, entschloß ich mich spontan, dieses Buch zu kaufen. Und - siehe da! - es war ein unglaublicher Glücksgriff, eine Kaufentscheidung, bei der ich mich bis heute sehr freue. Dieses Buch bietet alles, was das Herz (und der Magen) begehrt: Nach einer kurzen Einführung in die spirituelle und vegetarische Lebensweise erfährt man alles Wichtige über die Grundlagen der vedischen Küche - Zutaten, Zubereitungsformen, Menüzusammenstellung usw. Als nächstes werden die Grundrezepte vorgestellt: Paneer (selbstgemachte Käse), Reis und Dal (Hülsenfrüchte). Aus diesen Grundrezepten und aus den anschließend vorgestellten Rezepten kann man sofort ein opulentes Menü kreieren (was meine Gäste mir besttigten). Alle Rezepte werden so knapp und genau beschrieben, daß auch ein Kochanfänger mit diesem Buch leicht zurechtkommt und erste Erfolge verbuchen kann. Die Aufgliederung ist so gestaltet, daß ein Rezept stets eine Doppelseite einnimmt; Umblättern während des Kochvorgangs entfällt. Die wunderschönen Fotos des Bildbandes machen bereits das Blättern zu einer kulinarischen Erlebnis-tour. Obwohl ich mir im Laufe der Jahre so viele Kochbücher zugelegt habe, daß ihre Anzahl mittlerweile die 70 übersteigt, ist dieses Buch - eines meiner ersten Kochbücher - nach wie vor die absolute Nummer 1. Und das wird es wohl auch bleiben. Allen (neuen) Vegetariern, die sich nach einem Kochbuch umsehen, mit dem man die bisher gewohnten Fleisch-, Fisch-, Wurst- und Eierspeisen vegetarisch nachkochen kann, empfehle ich: Brigitta Klingel, "Neue vegetarische Rezeptideen", ISBN 3-517-01899-6. Mit diesen beiden Kochbüchern gelangt der vegetarische Feinschmecker in den Genieerhimmel.

Produktbeschreibung Der Klassiker der vegetarisch-vedischen Kochkunst! Die erlesensten Gerichte der vegetarischen Küche Indiens Entdecken Sie die exotische Vielfalt der vedischen Kochkunst. Unbegrenzte Möglichkeiten der vegetarischen Küche eröffnen sich! Die erlesensten Gerichte der indischen Küche in einfachen Schritten mit vielen Abbildungen.

Kurzbeschreibung Dieses Kochbuch ist der Bestseller unter vergleichbaren Werken, weil die Gerichte einfach durch ihren höheren Geschmack bestechen.